REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL
4 JULY 1938
INSTITUTE

45e ANNÉE
PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

2296

— 30 JUIN — N° 2296

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2296 Paris, 30 Juin 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET E. ROUSSEAUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE Marthe TARDY Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : **Odéon 10-32**

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : **Paris 809-05**

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

PECHINEY

E. Maurus

CUPROL

ARSÉNIATES

SULFATE DE CUIVRE

ANHYDRIDE SULFUREUX

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

23, Rue de Balzac
PARIS 8e

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme
le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment
marquant de ces dernières
années Propreté absolue
Inattaquable
par le VIN

RÉFRIGÉRATION
DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à
ultra récupération donnant
la plus grande économie
CONCENTRATION
DES **MOUTS** || DES **VINS**
PAR LE **FROID**

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

Contre le MILDIOU de la GRAPPE

Poudrez avec

CUPRONITE

Poudre CUPRIQUE homogène, ADHÉRENTE,
dont tous les éléments sont actifs

Ets RAPP, Fontenay-sous-Bois (Seine)

Depuis plus de trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

connaissent les bons effets du :

SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le mildiou
et du SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT contre l'oïdium

Son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

s'emploie contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices et tarifs franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxax-d'Aude (Aude)
C. TRONCHE, Agent général, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

ENGRAIS COMPLET POLYVALENT ORGANO-CHIMIQUE
CATALYTIQUE, DÉSINFECTANT, INSECTIFUGE

le Fruidor

L'engrais complet polyvalent le plus actif et le fortifiant le plus puissant. Augmente la résistance des plantes, améliore la qualité des récoltes et procure les plus hauts rendements

ENGRAIS de QUALITÉ - POUR TOUS LES SOLS - POUR TOUTES CULTURES

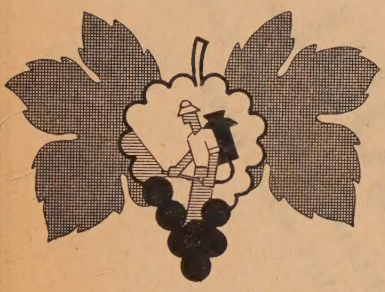
Fabrication spéciale des ÉTABLISSEMENTS LETELLIER, Montpellier

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont économiques à l'emploi

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

★ MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)
sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT
28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)
Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 ——— Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges*** *ou vos* ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures de GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION

simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Protégez vos vignes

AVEC LES

PULVÉRISATEURS et SOUFREUSES

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)

Société Anonyme au Capital de 6000000 de Francs

Catalogue gratuit sur demande

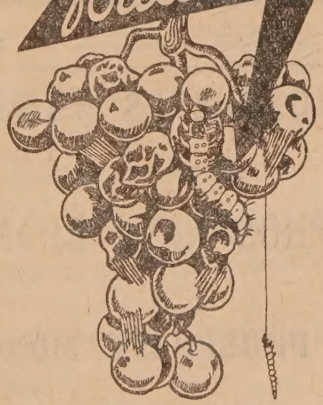
ÉCONOMIQUE - SANS POISON

60

POUDRE

AGRI-TOX

foudroie



L'EUDEMIS

ET LA

COCHYLIS

LA BOUILLIE "MACCLESFIELD"

60 POUR CENT DE SULFATE DE CUIVRE NEIGE
15 POUR CENT DE CUIVRE PUR

2 KIL. PAR 100 LITRES D'EAU

PROTÈGE: VIGNES, LÉGUMES, ARBRES FRUITIERS
CONTRE: LE MILDIOU, LE BLACK-ROT.
ET AUTRES
MALADIES CRYPTOGAMIQUES

EFFICACITÉ ABSOLUE _ PURETÉ
DISSOLUTION INSTANTANÉE. ADHÉRENCE
NE TOURNE PAS _ NE BRÛLE PAS

DEMANDEZ LA NOTICE SPÉCIALE
N° 1 ENVOYÉE GRATUITEMENT.

GARRIGUE & CHALLOU, Agents généraux, Bordeaux

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.
Reliurefacultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant
Remise de 20 %

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (V^e^)

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

Ateliers des Cultivateurs JEAN

à CARCASSONNE (Aude)

SPÉCIALITÉ DE CULTIVATEURS

en tout genre pour la culture des céréales et de la vigne, semoirs, pulvériseurs à disques, ramasse-sarments

PROSPECTUS ET BROCHURES GRATUITS SUR DEMANDE

Obtenez de vos vignes, sans les épuiser,
une production abondante et économique
par l'emploi du

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

Le bon engrais naturel

Services Agronomiques du
NITRATE DU CHILI
11 bis, Avenue Victor-Hugo - Paris-XVI^e^

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tables des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix 10 fr., et pour les abonnés : 5 fr.

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**

(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

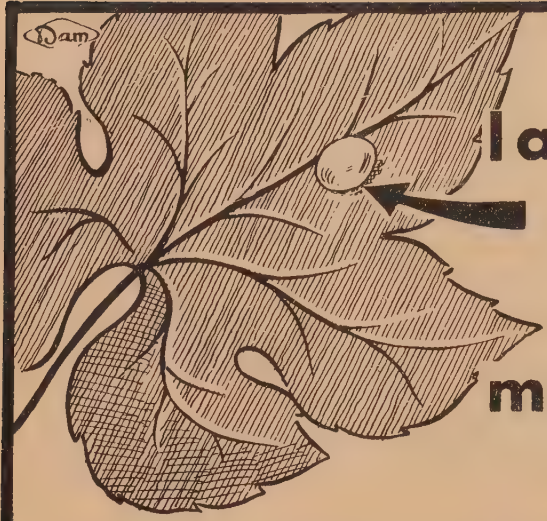
PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941



la goutte d'eau meurtrière

une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore.

Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

MICROLINE

Spécialité de
LA LITTORALE, BÉZIERS,

BÉZIERS

LA LITTORALE

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2296 Paris, 30 Juin 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

P. de Viguerie. . . . . La production mondiale de vin (*suite et fin*). . . . 465

Actualités

Décret tendant à compléter le statut viticole. — Pour la lutte contre les gelées. — Université catholique de l'Ouest. — Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. 473

Revue Commerciale :

Cours des vins. 485
Cours des principaux produits viticoles. 486

LA PRODUCTION VITICOLE MONDIALE

Son évolution générale et son orientation (1)

Autant qu'on en puisse juger, la superficie totale du vignoble italien n'a guère varié, mais la superficie en rapport semble avoir plutôt diminué jusqu'en 1933 pour augmenter ensuite légèrement.

A l'heure actuelle, la superficie en production de l'ensemble du vignoble mondial paraît stationnaire. On enregistre bien quelques diminutions, mais elles sont faibles et les chiffres mêmes que l'on a pour 1937 n'indiquent que des réductions minimes sauf peut-être en Algérie, Tunisie et en Argentine et ces réductions sont, en partie, compensées par de légères augmentations ailleurs. Au total, nous serions étonnés si la diminution dépassait beaucoup 50.000 hectares pour l'ensemble du vignoble, 70 à 80.000 hectares pour le vignoble à raisins de vendange ; ce sont des proportions très faibles, de l'ordre de 0,7 à 1 p. 100.

Il semble toutefois que la superficie des vignes non encore en rapport diminue de façon plus sensible et ceci ferait présager, pour les années prochaines, une diminution réelle de la superficie productive indépendamment de toute autre circonstance.

(1) Voir *Revue*, nos 2288, p. 321, 2290, p. 375 et 2292, p. 398.

2° *Variations des rendements et de la productivité par hectare.* — Le calcul des rendements par hectare de superficie en rapport offre trop d'incertitudes pour qu'il ait été possible d'établir des moyennes annuelles pour les divers groupes économiques et pour l'ensemble du vignoble mondial. Dans le tableau ci-contre, il ne faut donc considérer que l'allure des séries données pour chaque pays.

On peut toutefois établir des moyennes approximatives pour les trois périodes considérées dans ce tableau.

VARIATIONS GÉNÉRALES DES RENDEMENTS DU VIGNOBLE PAR HECTARE DE SUPERFICIE EN RAPPORT

	Moyenne 1924-25/1928-29	Moyenne 1929-30/1933-34	Moyenne 1934-35/1936-37
1° *Vignes à raisins de vendange :*		hectolitres de vins	
Groupe franco-nord africain	39,0	37,0	41,5
Groupe des gros exportateurs	21,5	20,5	19,0
Groupe des faibles exportateurs	31,0	28,5	33,5
Groupe des importateurs	29,0	31,5	36,5
Moyenne générale	27,5	26,5	28,0
2° *Ensemble du vignoble :*		quintaux de raisins	
Moyenne générale	44,5	42,0	46,0

Les moyennes ainsi calculées indiquent à peu près les variations de la productivité, avec toutefois une certaine indétermination pour la dernière période triennale en raison de sa trop courte durée.

Il semble effectivement que la productivité moyenne du vignoble mondial ait fléchi durant les cinq ou six années antérieures à 1933-34, en raison même de la diminution observée dans les principaux producteurs considérés : France, Etats-Unis, Chili, Australie, Espagne, Italie et, dans une mesure beaucoup plus faible, la Yougoslavie et la Bulgarie.

Or, si dans les quatre premiers de ces pays, la dernière moyenne triennale s'inscrit très nettement au-dessus de la moyenne quinquennale et même au-dessus de celle de 1924-25/1928-29, elle a continué à baisser en Espagne et est demeurée à peu près stationnaire en Italie, Yougoslavie et Bulgarie. Autant du moins qu'on en peut juger, la productivité du vignoble paraît avoir fléchi également au Brésil au cours des dernières années et le même phénomène semble se produire en Algérie, où, après une phase nettement ascendante jusqu'en 1932, la courbe des rendements a pris en ces quatre dernières années une allure décroissante. Si l'appréciation demeure incertaine pour le Portugal, il semble pourtant qu'un fléchissement se manifeste depuis deux ans.

Pour la plupart des pays viticoles secondaires, Grèce, Hongrie, Allemagne, Autriche, Suisse, Tchécoslovaquie, Tunisie, Maroc français, Argentine et Uruguay, la courbe des rendements unitaires est franchement ascendante et elle paraît bien avoir la même allure en Roumanie.

3° *Importance des plantations nouvelles et renouvellement du vignoble.* — La détermination de l'importance des plantations nouvelles est fort difficile à

faire, même lorsque la statistique indique la superficie des vignes non productives année par année — ce qui n'est le cas ni pour l'Italie, ni pour le Portugal, la Roumanie, la Yougoslavie, la Suisse, la Turquie, le Brésil, l'Uruguay —, sans compter les pays qui ne fournissent aucune indication des superficies. La superficie donnée dans les autres cas comprend en effet, assez fréquemment, notamment dans les pays de l'Europe centrale, à côté des jeunes plantations non encore en rapport, des vignes non productives pour toute autre cause ; en outre, l'âge minimum à partir duquel les jeunes plantations sont comptées comme productives varie d'un pays à l'autre.

Si l'interprétation en est malaisée, les chiffres de la superficie non productive que nous reproduisons ci-dessous donnent cependant une idée de l'importance des plantations nouvelles effectuées dans les divers pays au cours des dernières années. Les chiffres absolus sont donnés sur une première ligne (en milliers d'hectares), la proportion par rapport à l'ensemble du vignoble, sur une seconde.

SUPERFICIE NON PRODUCTIVE DANS DIVERS PAYS AU COURS DES DERNIÈRES ANNÉES

	Moyenne 1924-25 1928-29	1929-30	1930-31	1931-32	1932-33	1933-34	1934-35	1935-36	1936-37
France	70,4	74,3	66,7	67,3	70,9	75,0	62,6	56,5	49,6
	4,3 %	4,6 %	4,1 %	3,8 %	4,4 %	4,6 %	3,8 %	3,5 %	3,0
Espagne	107,0	104,0	124	113	117	128	132	141	...
	7 %	7 %	8,4 %	7,3 %	7,3 %	8,3 %	8,4 %	8,9 %	
Grèce	...	...	...	10	13	10	10	11	...
Hongrie	11,6	6,6	7,2	8,1	7	8	10	10	...
	5,7 %	3,1 %	3,1 %	3,8 %					
Australie	5,3	3,4	2,4	2,2	2	3	3	...	...
	2,0 %	1,4 %	1,0 %	1,0 %					
Roumanie	32,0	...	...	...	55,0	...	...	...	...
	11,4 %				17 %				
Bulgarie	15,3	8,9	9,5	8,6	7,9	8	6	4	...
	21,0 %	10,4 %	10,9 %	9,5 %	8,5 %				
Argentine	...	...	...	4	3	15	15	...	...
États-Unis	5,0	13	10	5	3	1	2	8	9
Allemagne, Autriche et Tchécoslovaquie	16,8	15,7	17,2	16,1	17,2	19	19	18	15
	11,1 %	10,7 %	11,7 %	11,0 %	11,8 %				

Ces chiffres semblent bien indiquer que le renouvellement du vignoble français s'est fait sur un rythme très régulier et dans une proportion de 1 à 2 p. 100 chaque année, ce qui paraît normal ; nous savons, en effet, ici qu'il s'agit, au moins théoriquement, de « vignes non encore en rapport ».

Pour l'Espagne, malgré l'accroissement de l'étendue en rapport, le renouvellement a été un peu plus intense semble-t-il.

Une constatation analogue peut être faite pour la Hongrie et l'Argentine, avec cette différence cependant que la proportion des vignes qui atteignent leur pleine production dans le courant de la période quinquennale postérieure à 1933 est relativement faible (3 à 4 p. 100 contre 9 à 10 p. 100 pour la période antérieure). Elle est encore plus faible en Australie, où elle n'atteint que 1 p. 100 environ. Dans l'un et l'autre de ces pays, le rythme des remplacements s'est toutefois accéléré depuis deux ou trois ans.

TABLEAU IV. — SUPERFICIE DU VIGNOBLE EN PRODUCTION DANS LES DIFFÉRENTS GROUPES DE PAYS

PAYS ET GROUPES DE PAYS	*Moyenne 1924-25 à 1928-29*	ANNÉE 1929-30	ANNÉE 1930-31	ANNÉE 1931-32	ANNÉE 1932-33	ANNÉE 1933-34	*Moyenne 1929-30 à 1933-34*	ANNÉE 1934-35	ANNÉE 1935-36	ANNÉE 1936-37
	Milliers d'hectares									
I. GROUPE FRANCO-NORD-AFRICAIN :										
France	*1.538*	1.511	1.527	1.550	1.541	1.594	*1.545*	1.556	1.549	1.542
Algérie, Tunisie et Maroc français	*240*	269	320	370	416	446	*364*	463	477	.465
Total pour ce groupe	*1.778*	1.780	1.847	1.920	1.957	1.980	*1.899*	2.019	2.026	2 007
II. PAYS SURPRODUCTEURS ET GROS EXPORTATEURS :										
Italie (1)	...	*) 1.530	...	*) 1.600	*) 1.580	*) 1.580	*) *1.560*	*) 1.590	*) 1.550	*) 1.550
Espagne	*1.378*	1.389	1.414	1.427	1.433	1.417	*1.416*	1.451	1.465	...
Portugal (2)	(340)	(352)	...	...	...	...	*) *320*	...	...	...
Grèce et Chypre	*220*	232	246	265	271	279	*259*	280	291	303
Hongrie	*210*	209	206	206	105	203	...	202	205	...
Chili, Australie et Union sud-africaine	135	140	140	144	146	150	*144*	153	...	...
Total pour ce groupe	*) *3.750*	*) 3.800	*) 3.850	*) 3.900	*) 3.950	*) 3.950	*) *3.900*	*) 4.000	*) 3.950	*) 3.950
III. PAYS SURPRODUCTEURS ET FAIBLES EXPORTATEURS :										
Roumanie	*230*	...	...	...	273	...	*) *260*	...	...	...
Yougoslavie et Bulgarie	*231*	258	262	281	278	283	*272*	292	300	...
Argentine	*130*	140	143	153	154	154	*149*	154	...	...
États-Unis	*370*	350	320	305	300	290	*313*	280	270	270
Turquie (2)	...	...	...	(289)	(326)	...	*) *270*	(346)	(365)	...
Syrie et Liban, Palestine, Iles italiennes de l'Égée, Corée et Japon	*50*	55	60	60	55	60	*60*	60	70	75
Total pour ce groupe, non compris l'Iran	*1.250*	1.300	1.300	1.300	1.350	1.350	*1.300*	1.400	1.420	...
IV. PAYS SOUS-PRODUCTEURS ET IMPORTATEURS :										
Allemagne, Autriche, Suisse, Tchécoslovaquie et Albanie	*134*	131	130	131	129	120	*130*	132	135	140
Égypte et Libye, Canada, Mexique, Brésil, Pérou et Uruguay	*70*	...	...	90	100	105	*90*	115	120	125
Total pour ce groupe	*205*	205	210	220	230	230	*230*	240	255	265
TOTAL MONDIAL (NON COMPRIS L'U. R. S. S. et L'IRAN) (3)	7.000	7.100	7.200	7.450	7.500	7.500	7.400	7.650	7.650	7.650
Dont, vignes à raisins de cuve	*6.300*	*6.350*	*6.450*	*6.550*	*6.650*	*6.650*	*6.500*	*6.780*	*6.770*	*6.750*

*) valuation approchée.

(1) La superficie représentative des vignes en culture secondaire et associée a été calculée de façon approchée, en tenant compte de la densité de plantation et du rendement unitaire.

(2) La superficie indiquée entre parenthèses comprend les vignes non productives. Les totaux sont arrondis à 50 mille hectares.

(3) La superficie du vignoble de l'U. R. S. S. serait passée, au total, de 200 mille hectares en 1928 à 270 mille hectares en 1929 et 330 mille hectares en 1934, y compris les vignes non productives.

TABLEAU V. — RENDEMENTS UNITAIRES DU VIGNOBLE DANS LES DIVERS PAYS (1)

PAYS ET GROUPES DE PAYS	*Moyenne 1924-25 à 1928-29*	RÉCOLTE 1929-30	RÉCOLTE 1930-31	RÉCOLTE 1931-32	RÉCOLTE 1932-33	RÉCOLTE 1933-34	*Moyenne 1929-30 à 1933-34*	RÉCOLTE 1934-35	RÉCOLTE 1935-36	RÉCOLTE 1936-37
	Hectolitres ou quintaux par hectare en production (1)									
I. GROUPE FRANCO-NORD-AFRICAIN :										
France	*37,9*	43,0	29.9	38,3	32,2	33,7	*35,4*	50,2	49,1	26,3
Algérie	*47,1*	56,6	50,6	50,8	51,8	44,8	*50,9*	56,8	47,3	29,5
Tunisie et Maroc français	*28,2*	34,8	27,6	21,5	40,4	32,6	*31,4*	38,6	35,8	23,0
Moyenne pour ce groupe										
II. PAYS SURPRODUCTEURS ET GROS EXPORTATEURS :										
Italie (vignoble en culture simple)	*21,5*	23,5	20,5	19,5	25,0	20,5	*21,0*	18,5	26,0	19,0
Espagne	*17,1*	*18,6*	18,6	13,8	15,3	14,4	*15,3*	15,4	12,0	81,9
Grèce	*18,0*	19,6	14,6	13,6	25,7	25,5	*19,8*	23,8	30,9	10,4
Hongrie	*10,5*	11,9	19,5	18,7	17,3	15,2	*16,5*	12,5	24,5	21,2
Chili	*36,0*	38,0	28,0	28,1	36,5	34,0	*33,0*	33,0	...	...
Australie	*42,1*	39,3	31,6	30,0	38,4	33,3	*34,5*	38,4	40,5	...
III. PAYS SURPRODUCTEURS ET FAIBLES EXPORTATEURS :										
Yougoslavie et Bulgarie	*21,0*	17,6	21,3	23,0	21,2	17,9	*20,9*	21,5	23,5	16,0
Argentine (production totale de raisins)	†) *73,0*	†) 75,0	†) 77,0	†) 33,8	†) 86,5	†) 97,0	(3)*)*73,5*	†) 85,0	†)104,0	...
États-Unis	†) *59,0*	†) 48,1	†) 56,9	†) 37,7	†) 46,5	†) 51,6	†) *50,2*	†) 58,6	†) 72,1	†) 58,1
IV. PAYS SOUS-PRODUCTEURS ET IMPORTATEURS :										
Allemagne, Autriche, Suisse, Tchécoslovaquie	*24,3*	26,2	37,4	39,1	27,7	25,2	*31,0*	49,0	52,5	34,0
Uruguay	*35,0*	39,6	29,4	39,4	33,6	39,8	*36,4*	24,0	38,0	44,0

†) Quintaux de raisin.
(1) Sauf spécification contraire, les rendements sont ceux des vignes à raisin de cuve, exprimés en hectolitres de vin.
(2) Les rendements sont calculés sur la production totale, y compris la quantité laissée sur souche.
(3) Compte non tenu de la récolte 1931-32, détruite par une gelée exceptionnelle, le rendement moyen serait de 84 gr. 5 par hectare.

L'importance des plantations nouvelles a également été faible aux Etats-Unis, avec la même tendance à s'accentuer, mais il faut tenir compte pour ce pays des arrachages importants effectués et qui, éliminant très vraisemblablement de vieilles vignes, ont dû avoir pour résultat d'accroître la productivité unitaire.

Caractère général des variations de la production et son allure probable

L'accroissement général de la production viticole mondiale est à la fois le résultat de l'extension de la superficie en rapport et d'une augmentation de la productivité moyenne par hectare, ce dernier facteur étant apparu surtout au cours des deux ou trois dernières années.

L'extension du vignoble est à peu près arrêtée depuis deux ans et la superficie non productive est en diminution assez nette. On n'observe toutefois pas encore de diminution appréciable de la superficie en rapport ; celle-ci continue à augmenter ou a même recommencé à croître en certains pays : Grèce, Hongrie, pays de l'Europe centrale et du Proche-Orient, pour ne parler que des cas bien déterminés. A la suite des récoltes pléthoriques de 1934-35 et 1935-36, il fut question, dans plusieurs pays, de réduire la superficie de façon appréciable. En fait — et sauf en Tunisie et, semble-t-il, en Argentine —, la réduction a été faible ; nous serions très étonnés si elle portait sur plus de 50.000 hectares, soit moins de 1 p. 100 (0,7 p. 100 exactement) de la superficie en rapport de l'ensemble du vignoble.

Quoique elle comprenne presque exclusivement des vignes à raisins de vendange, sa répercussion sur la production est minime, presque insignifiante, surtout si l'on veut bien réfléchir que les vignes arrachées sont pour une bonne partie des vignes âgées et peu productives (la Tunisie a fait nettement exception à cette règle). La quantité totale de raisins de vendange qui peut être ainsi normalement éliminée n'atteint certainement pas 2 millions de quintaux, soit un quinzième de l'accroissement réalisé en ces huit dernières années.

Quant à la productivité moyenne du vignoble, elle ne paraît pas encore en diminution. Sans doute, la production de quelques vignobles est-elle en régression, surtout parmi ceux des pays gros exportateurs ; au cas de l'Espagne, il semble que l'on puisse ajouter celui du Portugal, des principaux pays de l'Amérique latine et de l'Australie, peut-être même de la Grèce, mais, en regard, d'autres pays, tels l'Italie et la Hongrie, ayant reconstitué plus ou moins leur vignoble, verront sans doute augmenter leur productivité moyenne De façon générale, le vignoble mondial comporte encore une assez forte proportion de vignes jeunes, qui commencent seulement à donner leur pleine production.

La courbe générale de la productivité moyenne paraît, en définitive, devoir garder une allure légèrement croissante ou rester étale, mais non point diminuer avant deux ou trois ans au moins. Toutes choses restant égales par ailleurs, la période de « surproduction » ne paraît donc pas close, malgré l'arrêt des plantations.

En dépit de leur caractère exceptionnel, les pointes extrêmes de 1934-35 et 1935-36 pourraient même se reproduire, avec une amplitude, sinon égale, du moins assez voisine.

Elles doivent, en effet, à notre avis, être attribuées, en grande partie, à la vigueur particulière des plantations nouvelles arrivant à pleine production : or, nous l'avons vu, la situation à cet égard ne s'est guère modifiée et l'on pourrait même dire que l'arrachage des vieilles plantations doit, dans la mesure où il est réalisé, avoir pour résultat d'accentuer les écarts de production. D'autre part, la succession de deux faibles récoltes, puisque celle de 1937-38 paraît ne devoir donner au plus qu'une petite moyenne, peut entraîner, si les conditions météorologiques s'y prêtent, un regain de vigueur, une « poussée » de la vigne.

***

La réalisation de cette conjoncture est, sans doute, liée étroitement à un état à peu près normal, au moyen des facteurs météorologiques sur une période relativement courte de cinq ans ; très exactement, elle ne se vérifiera pas si, après la très mauvaise année 1936-37, l'année au plus moyenne qui s'annonce, survenait à nouveau une suite de circonstances très défavorables en 1938. Indépendamment de cette vérification expérimentale, qui peut survenir ou ne pas survenir sans rien enlever à l'exactitude absolue de la « conjoncture », celle-ci n'a pas, en raison de l'imperfection des éléments qui ont servi à la déterminer, une valeur rigoureuse. C'est, à tout prendre, une hypothèse qui a sept ou huit chances sur dix d'être exacte, guère plus.

Cela suffit pour donner quelque fondement et quelque intérêt aux deux problèmes qui en découlent et qui peuvent être ainsi posés :

1° Assurer le report éventuel, durant deux ou trois campagnes, des excédents occasionnels de récoltes surabondantes et organiser le marché viticole en conséquence ;

2° Rétablir, de façon générale, l'équilibre entre la production moyenne et la consommation.

Ce sont là deux questions distinctes, qui ne sont pas nécessairement liées, dont la première se pose dans tous les pays, la seconde dans certains d'entre eux seulement, du moins avec un caractère aigu. Ce sont surtout deux questions très diverses de celle que l'on a désignée sous le nom de « soutien » du marché et qui, par son caractère d'urgence même, apparaît, dans l'ensemble de l'économie viticole, comme un palliatif momentané, ayant pour effet d'empêcher une secousse brutale et de « freiner » un mouvement trop brusque et mal calculé permettant ainsi d'envisager un aménagement réel de la production et du marché.

La première question posée ne nous retiendra pas ici. Pour ce qui est de l'équilibre entre la production et la consommation, nous constatons un effort de plus en plus général qui s'exerce dans deux directions.

Nous avons noté déjà le développement donné à la production du raisin de table et de jus de raisin conservé ; déjà assez ancien dans certains pays, il semble y avoir donné tout ce qu'on en pouvait attendre et une surproduction de raisins de table est apparue sur quelques points, mais il ne manque pas de grands pays viticoles où la production du raisin de table pourrait être accrue sans refus sur le marché et celle de jus frais est susceptible encore d'un accroissement relatif important. En 1934-35 et 1935-36, nous avons vu apparaître une autre forme d'utilisation des produits viticoles : l'alcool carburant ; certes,

la très forte quantité distillée au cours de ces deux campagnes ressort souvent plus de la « politique de soutien » que d'une politique d'aménagement de l'économie viticole, mais il en reste cependant un accroissement réel de la production d'alcool de vin, jusque dans des pays réputés sous-producteurs.

Parallèlement, la plupart des pays viticoles ont pris des mesures de caractère fort divers dans l'application mais toutes convergeant vers un même objet : limiter la production, en améliorer la qualité et les conditions économiques. Nous n'énumérerons pas les mesures fort multiples prises à cet égard, depuis la limitation du degré minimum des vins jusqu'à la réglementation des plantations et des méthodes de culture, voire jusqu'à l'arrachage ; nous nous contenterons de constater que des mesures de « limitation » ont été envisagées jusque dans certains pays sous-producteurs et importateurs et que, d'autre part, la réglementation la plus complète et la plus « totalitaire » apparaît en Argentine, au Portugal, en Tunisie, en Italie, dans une moindre mesure en Grèce et en Allemagne.

Ce qui nous intéresse tout particulièrement, c'est de constater que la préoccupation de qualité spécifique des produits tend à reprendre ses droits. Nous n'en voulons pour preuve que le récent Congrès international des vins à appellation d'origine et la législation qui tend à les protéger et qui est en train de gagner la plupart des pays viticoles.

Or, qui dit produits à appellation d'origine, c'est-à-dire produits individualisés, de qualité spécifique, dit à la fois contrôle plus rigoureux de la production, connaissance plus aisée du marché, moindre concurrence, facilités de propagande pour le développement de la consommation ; si l'on se reporte à ce que nous avons dit au début de cette étude, tout ceci paraît se résoudre en une atténuation de la crise actuelle, qui est essentiellement une crise de quantité et d'uniformité.

***

En conclusion, nous observons que, si la production viticole paraît devoir demeurer au niveau élevé atteint tout récemment, elle tend à s'organiser, d'une part pour sélectionner les produits de qualité et les diversifier, d'autre part, pour écouler la masse des produits courants vers de nouveaux débouchés industriels. Il s'agit, tantôt d'une tendance naturelle, plus ou moins favorisée par l'Etat, tantôt d'une politique imposée par l'Etat : la chose ne nous intéresse pas ici. L'important est de constater la tendance et les espoirs qu'elle donne de voir la production viticole revenir à l'équilibre.

Nous ferons une dernière observation, qu'il ne faut pas négliger. La « surproduction » paraît actuellement localisée à certains pays : France et dépendances nord-africaines, Grèce, pays danubiens, Argentine et quelques autres pays sud-américains ; l'hypersensibilité de l'économie viticole que nous avons soulignée au début de cette étude et l'interdépendance qui en découle entre tous les pays viticoles ne permet pas d'envisager une solution possible et effective, si elle est limitée à deux ou trois secteurs. L'état actuel de la production viticole impose véritablement une adaptation et un aménagement dans presque tous les pays et un effort concordant dans une même direction : celle de la qualité.

P. DE VIGUERIE,
Ingénieur Agronome.

ACTUALITES

Décret tendant à compléter le statut viticole
Pour la lutte contre les gelées
Université catholique de l'Ouest. École supérieure d'agriculture et de Viticulture d'Angers

Décret tendant à compléter le statut viticole

RAPPORT AU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Paris, le 31 mai 1938.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

Issu de la loi du 4 juillet 1931, le statut viticole est en vigueur depuis près de sept années. Comme toute chose nouvelle, il a été âprement critiqué à son origine. Mais, depuis lors, sa nécessité a été amplement démontrée ; elle n'est plus mise en doute.

Le statut répondait, en effet, à des besoins évidents de stabilité et de qualité, sur un marché sensible et impressionnable caractérisé, jusqu'alors, par des irrégularités d'apports et des écarts de prix incompatibles avec l'intérêt bien compris de la propriété, du commerce et de la consommation.

Par le jeu du blocage et de la distillation obligatoire, il a pu assurer l'écoulement des productions exceptionnelles comme celles de 1934 et de 1935. Grâce à l'échelonnement des sorties de la propriété, et aux avances sur récolte, il a maintenu des cours en rapport avec les prix de revient. Également en 1935 et en 1937, il a permis de pratiquer les assainissements en qualité, afin de retirer du marché des vins mal constitués qui pesaient sur les cours, risquaient de détourner les consommateurs et créaient un malaise préjudiciable à la propriété et au commerce.

Comme toute œuvre humaine, un statut semblable est sans cesse perfectible. Depuis 1931, des amendements lui ont été apportés, notamment par les lois des 8 juillet 1933 et 24 décembre 1934 et par le décret du 30 juillet 1935. Depuis lors, de nouvelles retouches sont apparues nécessaires. Elles ont été étudiées et suggérées par les groupements viticoles métropolitains et algériens réunis récemment en congrès, puis confirmées et mises au point par la Commission interministérielle de la viticulture.

Elles tendent, tout à la fois, à élargir la base d'application du statut, de façon à augmenter les moyens d'assainissement et, par là, à assurer en toutes circonstances, la sécurité du marché ; à empêcher des fraudes ou dissimulations susceptibles de compromettre l'égalité de traitement entre les viticulteurs ; à renforcer la politique de qualité du vin par des mesures propres à hâter la disparition de certains cépages et encourager des méthodes rationnelles de vinification ; à faciliter l'action et le contrôle du service chargé de l'application et, enfin, à mettre le statut en harmonie avec des réglementations voisines concernant, notamment, le contrôle des appellations d'origine.

Nous soumettons ces mesures à votre haute approbation, persuadés, Monsieur le Président, qu'elles serviront l'intérêt général. Elles doivent entrer en vigueur dès la prochaine récolte.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de notre profond respect.

Le Président du Conseil,
Ministre de la Défense Nationale et de la Guerre,
Édouard DALADIER.

Le Ministre de l'Agriculture,
Henri QUEUILLE.

Le Ministre de l'Intérieur,
Albert SARRAUT.

Le Ministre des Finances,
Paul MARCHANDEAU.

***

Le Président de la République française,

Vu la loi du 13 avril 1938 tendant à redresser les finances et l'économie de la Nation ;

Vu le code du vin (décret du 1er décembre 1936) ;

Vu la loi du 12 juillet 1937 ;

Vu les décrets-lois des 25 et 31 août 1937 ;

Vu le décret du 16 décembre 1937 ;

Vu la loi du 22 décembre 1937 ;

Vu le décret du 16 février 1938 ;

Vu l'avis exprimé par la Commission interministérielle de la viticulture dans ses réunions des 24 et 25 mai 1938 ;

Le Conseil des Ministres entendu,

Sur la proposition du Président du Conseil, Ministre de la Défense nationale et de la Guerre et des Ministres de l'Agriculture, de l'Intérieur et des Finances,

Décrète :

ARTICLE PREMIER. — Sont abrogées les dispositions suivantes du code du vin : article 13, article 14, seconde phrase du 1° de l'article 60, article 67, article 74.

L'abrogation de la seconde phrase du 1° de l'article 60 prendra effet du 1er août 1935.

ART. 2. — La date extrême prévue à l'article 12 (paragraphe 7) du code du vin, pour la souscription des déclarations de récolte, est fixée au 25 novembre.

ART. 3. — Le régime spécial prévu à l'article 16 du code du vin ne peut pas être accordé quand les cohéritiers ne sont pas tous présents au vignoble et ne participent pas personnellement à son exploitation.

ART. 4. — L'article 20 du code du vin est complété comme suit :

« Ces vérifications ne peuvent être empêchées par aucun obstacle du fait des viticulteurs. Ces derniers doivent, sous les peines portées au premier paragraphe de l'article 125, déclarer aux employés les quantités de boissons existant dans les fûts, vaisseaux, foudres ou autres récipients.

« Lorsqu'elle atteint ou excède 25 hl., la contenance desdits fûts, vaisseaux, foudres ou autres récipients doit être marquée sur chacun d'eux, en caractères indélébiles ayant au moins 10 cm. de hauteur. L'opération doit être faite avant la mise en usage, pour les récipients neufs, et dans un délai maximum d'un mois, compté de la promulgation du présent décret, pour les contenants déjà en service. »

ART. 5. — Le deuxième paragraphe de l'article 48 du code du vin est complété comme suit :

« Pour l'application de toutes les dispositions du présent chapitre, sont cumulées les déclarations de récolte afférentes aux diverses exploitations gérées par un même propriétaire ou fermier sur le territoire d'une commune, même si ces exploitations débordent sur des communes limitrophes, lorsque la vinification s'effectue dans un chai unique. La même règle est applicable pour les exploitations en métayage ; mais dans ce cas, le cumul pour le blocage, la distillation obligatoire et l'échelonnement des sorties n'a lieu que pour les parts revenant au bailleur. »

ART. 6. — L'article 55 du code du vin est rédigé comme suit :

« Des décrets, rendus sur l'initiative des Ministres de l'Agriculture et des Finances, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, complétés comme il est prévu à l'article 68, fixent l'échelonnement des sorties de vin de la propriété. Chaque récoltant doit pouvoir expédier, par tranche, le dixième de sa récolte et au minimum 100 hl. »

ART. 7. — Les deux premiers paragraphes de l'article 68 du code du vin sont rédigés comme suit :

« Lorsque la statistique publiant les résultats des déclarations de récolte souscrites en France et en Algérie fait apparaître un volume de disponibilités (récolte et stock) supérieur aux besoins, il y a lieu à blocage.

« Des décrets, rendus sur l'initiative des Ministres de l'Agriculture et des Finances, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, déterminent alors le pourcentage de moût et de vin susceptible d'être expédié de la propriété par les viticulteurs récoltant plus de :

« 400 hl., quand les disponibilités n'excèdent pas 75 millions d'hl. ;

« 350 hl., quand les disponibilités sont comprises entre 75 et 78 millions d'hl. ;

« 300 hl., quand les disponibilités sont comprises entre 78 et 81 millions d'hl. ;

« 250 hl., quand les disponibilités sont comprises entre 81 et 84 millions d'hl. ;

« 200 hl., quand les disponibilités dépassent 84 millions d'hl. ;

Ces divers paliers peuvent être abaissés ou augmentés dans la limite de 10 p. 100, quand l'utilité en est reconnue après avis de la Commission interministérielle de la viticulture.

« Si les disponibilités excédaient 95 millions d'hl., et si l'assainissement du marché s'avérait impossible sur les bases prévues aux paragraphes précédents, les décrets prévus au deuxième paragraphe du présent article pourraient abaisser le chiffre fixé comme point de départ du blocage. »

ART. 8. — Les deuxième et troisième paragraphes de l'article 69 du code du vin sont rédigés comme suit :

« L'incidence individuelle du blocage peut atteindre : 1° le tiers de la récolte, quand les disponibilités sont inférieures ou égales à 84 millions d'hl. ; 2° la moitié de la récolte, quand les disponibilités dépassent 84 millions d'hl.

« La quantité de vin dont tout producteur conserve la disposition ne peut pas être inférieure au chiffre fixé comme point de départ du blocage. »

ART. 9. — L'article 73 du code du vin est rédigé comme suit :

« Sont exonérés du blocage :

« *a*) Les producteurs dont le rendement à l'hectare accuse, comparati-

vement à la moyenne des trois années précédentes, une diminution supérieure à 50 p. 100 ;

« *b*) Les producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. »

ART. 10. — L'article 76 du code du vin est rédigé comme suit :

« Dans l'éventualité prévue au premier paragraphe de l'article précédent, la distillation obligatoire s'impose :

« *a*) Aux producteurs de plus de 400 hl., quand les disponibilités n'excèdent pas 75 millions d'hl. ;

« *b*) Aux producteurs de plus de 350 hl., quand les disponibilités sont comprises entre 75 et 78 millions d'hl. ;

« *c*) Aux producteurs de plus de 300 hl., quand les disponibilités sont comprises entre 78 et 81 millions d'hl. ;

« *d*) Aux producteurs de plus de 250 hl., quand les disponibilités sont comprises entre 81 et 84 millions d'hl. ;

« *e*) Aux producteurs de plus de 200 hl., quand les disponibilités dépassent 84 millions d'hl.

« Ces divers paliers peuvent être abaissés ou augmentés, dans la limite de 10 p. 100, quand l'utilité en est reconnue après avis de la Commission interministérielle de la viticulture.

« Si les disponibilités excédaient 95 millions d'hl. et si l'assainissement s'avérait impossible sur les bases prévues aux paragraphes précédents, des décrets rendus sur l'initiative des Ministres de l'Agriculture et des Finances, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, pourraient abaisser le point de départ des prestations individuelles.

« Les alcools obtenus doivent être livrés à l'Etat aux prix fixés par le décret visé à l'article précédent. Ces prix ne doivent pas dépasser les trois quarts de ceux des alcools de vin du contingent. Ils peuvent être dégressifs.

« La quantité de vin dont tout producteur conserve la disposition ne peut pas être inférieure au chiffre fixé comme point de départ des prestations individuelles. »

ART. 11. — L'article 77 du code du vin est rédigé comme suit :

« En dehors des prestations d'alcool de vin prévues à l'article 76, les producteurs de plus de 200 hl. de vin et, en tout état de cause, les récoltants astreints à la distillation obligatoire, comme il est prévu à l'article précédent, doivent fournir des quantités d'alcools viniques atteignant :

« 1 litre d'alcool pur par hectolitre de vin produit dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 10° ou plus ;

« 0 litre 77 d'alcool pur par hectolitre de vin produit dans les régions où le degré minimum des vins est actuellement fixé à 8°5 au moins ;

« 0 litre 60 d'alcool pur par hectolitre de vin produit dans les autres régions.

« Les alcools sont payés à un prix au plus égal à 80 p. 100 du prix des alcools de marcs du contingent. Ils doivent : 1° être livrés dans le délai fixé par les décrets prévus au dernier paragraphe du présent article ; 2° provenir de la récolte personnelle des prestataires.

« A défaut d'alcools viniques, les prestataires peuvent se libérer en livrant

ou en faisant livrer des alcools de vins, aux prix et conditions fixés pour les alcools viniques.

« Quel que soit le volume des disponibilités, les prestations d'alcools viniques sont obligatoires chaque année. Toutefois, lorsqu'il n'est pas exigé de livraisons d'alcools de vin, les quantités d'alcools viniques à fournir sont réduites aux trois quarts des quotités fixées au premier paragraphe et payées au prix du contingent des alcools de marcs.

« Des décrets rendus sur la proposition des ministres de l'Agriculture et des Finances fixent les modalités d'application des mesures prévues aux paragraphes précédents. »

ART. 12. — L'article 78 du code du vin est rédigé comme suit :

« Pour le calcul des prestations d'alcool de vin prévues à l'article 76, la déclaration de récolte est atténuée... » (Le reste sans changement.)

ART. 13. — L'alinéa C de l'article 79 du code du vin est modifié comme suit :

« *c*) Par des exportations de vin. Dans ce cas, la compensation joue : 1° pour la totalité, lorsque les expéditions sont faites par le récoltant ou pour son compte; 2° pour les quantités supplémentaires de vin exportées, par rapport à la moyenne de leurs exportations, pendant les deux campagnes précédentes, lorsque les envois sont opérés par des commerçants installés depuis deux années, au moins, à l'ouverture de la campagne.

« Cette moyenne pourrait être revisée, si les résultats d'ensemble des exportations de vins ou de moûts de raisins excédaient de plus de 10 p. 100 les chiffres de la campagne 1937-1938. »

ART. 14. — Les deux premiers paragraphes de l'article 97 du code du vin sont rédigés comme suit :

1er paragraphe. — « Les viticulteurs qui justifient avoir arraché depuis le 1er octobre 1931, une superficie déterminée de vignes et ont renoncé, par écrit, à compenser leurs arrachages pendant un délai minimum de cinq années, sont exonérés du blocage et de la prestation d'alcool de vin prévue à l'article 76, dans la mesure correspondant à la quantité de vin... » (Le reste sans changement.)

2e paragraphe. — « Toutefois, la quantité entrant en compte pour les exemptions de blocage et de distillation ne peut pas être supérieure à la différence entre la récolte de l'année considérée et la moyenne des trois récoltes précédant l'arrachage, moyenne réduite de 5 p. 100.

« Si, postérieurement au décompte des dispenses, le vignoble a été accru par location, héritage ou acquisition de parcelles plantées, il n'est pas fait état de la production de ces parcelles pour limiter les exonérations établies. Ladite production est évaluée d'après le rendement à l'hectare obtenu sur l'ensemble de l'exploitation du précédent possesseur. »

ART. 15. — Aux articles 88, 89 et 93 du code du vin, la date du « 1er août 1942 » est substituée à celle du « 1er août 1939 ».

En cas de remplacement anticipé de vignes complantées à concurrence de 75 p. 100 ou plus de cépages énumérés à l'article 96 du code du vin, l'arrachage desdites vignes donnera lieu, pourvu qu'il soit achevé avant l'expiration du délai réglementaire de trois ans, au payement de l'indemnité visée au 1° de l'article 112 du même code.

ART. 16. — Dans les divers articles du code du vin où elles se trouvent citées :

1° L'expression « vins bénéficiant d'une appellation d'origine en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 ou en vertu d'une déclaration souscrite antérieurement au 1er janvier 1926 » ou toute expression ayant même sens ou même portée, est remplacée par cette autre : « vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ».

2° Les expressions « vins destinés à la fabrication ou vins déclarés pour la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 » ou toutes expressions ayant même sens ou même portée sont remplacées par cette autre : « vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac. »

3° L'expression « eaux-de-vie profitant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 » ou toute expression ayant même sens ou même portée est remplacée par cette autre : « eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac ».

ART. 17. — Le 5° de l'article 125 du code du vin est complété par la disposition suivante :

« ... ou, en tout cas, à partir de la date extrême arrêtée par décret pour la livraison des alcools. »

ART. 18. — A l'article 122 du code du vin les mots « à compter du 1er janvier 1939 » sont remplacés par l'expression « à compter d'une date qui sera fixée par des décrets rendus sur la proposition des ministres de l'Agriculture, de l'Intérieur et des Finances, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture ».

ART. 19. — Dans le mois qui suivra la publication du présent décret, un décret refondra le chapitre II du code du vin, en incorporant au texte originel les mesures législatives intervenues depuis sa parution et toutes dispositions réglementaires propres à en assurer l'application.

ART. 20. — Dès sa promulgation, le présent décret sera applicable, dans son intégralité, à la France, notamment aux départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle, ainsi qu'à l'Algérie, nonobstant l'article 10 de la loi du 19 décembre 1900.

ART. 21. — Le présent décret sera soumis à la ratification des Chambres, conformément à la loi du 13 avril 1938.

ART. 22. — Le Président du Conseil, Ministre de la Défense nationale et de la guerre et les Ministres de l'Agriculture, de l'Intérieur et des Finances sont chargés de l'application du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel*.

Fait à Paris, le 31 mai 1938.

Albert LEBRUN.

Par le Président de la République :

Le Président du Conseil, Ministre de la Défense nationale et de la Guerre,
Édouard DALADIER.

Le Ministre de l'Agriculture,
Henri QUEUILLE.

Le Ministre de l'Intérieur,
Albert SARRAUT.

Le Ministre des Finances,
Paul MARCHANDEAU.

Pour la lutte contre les gelées

Libération d'une nouvelle tranche des disponibilités. — Un arrêté du Ministre des Finances a libéré une nouvelle tranche de deux dixièmes des disponibilités (7e et 8e dixièmes).

La Société des Agriculteurs de la Drôme, la Fédération départementale des Syndicats de producteurs de fruits et légumes et la Direction des Services agricoles, avaient décidé la tenue, en 1938, d'un concours de vergers destiné à récompenser les meilleurs arboriculteurs et à mettre en vedette la production régionale.

A la suite des gelées d'avril 1938, qui ont détruit une grande partie de la récolte fruitière du département, l'idée de ce concours a été abandonnée, puisqu'en fait, ses avantages ne seraient réservés qu'à une minorité de producteurs, déjà favorisés par les circonstances atmosphériques.

Au cours d'une réunion, tenue à la Direction des Services agricoles de la Drôme, le 31 mai 1938, à laquelle assistaient MM. Desmoulins, président de la Société des Agriculteurs de la Drôme ; Favot, président et Combe, secrétaire-trésorier de la Fédération des Syndicats de Producteurs de fruits ; Faure, directeur des Services agricoles et Dussert, Professeur d'Agriculture, il a été décidé que le concours de vergers serait remplacé par une démonstration d'appareils de défense contre le gel.

Etant donné qu'il est prouvé qu'on peut, lorsque les abaissements de température ne dépassent pas —5 ou —6°, lutter victorieusement contre le gel dans les vergers et les vignobles, il s'agit :

1° De déterminer les appareils les plus pratiques et les plus économiques d'achat et de fonctionnement ;

2° De mettre au point la pratique de la défense ;

3° De démontrer aux producteurs que la lutte contre les gelées est possible par une organisation rationnelle.

Tels seront les buts de la manifestation qui aura lieu dans la semaine du 10 au 16 octobre 1938, à Livron, centre des régions fruitières atteintes par les gelées d'avril dans la vallée du Rhône.

Cette manifestation est placée sous le patronage non seulement des organismes cités ci-dessus, mais encore du Ministère de l'Agriculture (Service de la Défense des végétaux), de la Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures, de la Fédération nationale des Syndicats de producteurs de fruits et des diverses organisations agricoles que la lutte contre les gelées intéresse au premier chef.

Le Conseil Général de la Drôme a bien voulu ajouter son concours financier à ceux déjà réunis à ce jour.

Le programme comprendra deux parties :

1° *Des journées d'études*, du lundi 10 au vendredi 14 octobre, au cours desquelles les divers systèmes de réchauds, d'appareils d'allumage, de brassage mécanique de l'air, ainsi que les appareils de prévision des gelées, les produits de chauffage et les produits fumigènes, seront expérimentés.

Des notes et des observations seront recueillies au cours de ces journées, par des spécialistes qualifiés, afin de réunir une documentation importante

et précise sur les divers aspects de la question (relevés thermométriques, durée de combustion selon les types de réchauds et les combustibles employés, gains de température, action du vent et des abris, action de la fumée, etc...).

2° 2 *journées de démonstration et de propagande*, samedi 15 et dimanche 16 octobre, comprenant :

Des démonstrations pratiques de fonctionnement d'appareils de chauffage (réchauds, allumeurs, combustibles) et de prévision des gelées (thermomètre avertisseur, pagoscope, etc...).

Des exposés sur les conclusions découlant des études techniques effectuées les journées précédentes.

Des conférences et rapports sur les méthodes de lutte contre les gelées, dans les diverses régions de France et de l'étranger.

D'ores et déjà, l'attention des constructeurs est attirée sur l'intérêt qu'ils ont à présenter au nombreux public qui ne manquera pas de suivre ces journées d'études et de propagande, des appareils déjà connus ou de conception récente. La Fédération des Syndicats de producteurs de fruits et légumes de la Drôme basera d'ailleurs les importants achats qu'elle envisage déjà d'effectuer, sur les résultats de ce concours d'appareils.

Enfin, les viticulteurs et les arboriculteurs si durement éprouvés par les gelées, auront là le moyen de se rendre compte de l'efficacité et du prix de revient des méthodes de lutte.

Pour cette manifestation, dont le cadre dépasse singulièrement les limites de la région, des précisions nouvelles seront apportées par des avis de presse régionale et agricole. D'ores et déjà, un Comité d'organisation fonctionne à la Direction des Services agricoles de la Drôme, 2, rue Chevandier, à Valence, où les intéressés trouveront tous renseignements utiles.

Ce Comité, qui comprend : MM. Desmoulins, président et Bouchardeau, vice-président de la Société des Agriculteurs de la Drôme ; Favot, président et Combe, secrétaire-trésorier de la Fédération des Syndicats de Producteurs de fruits et légumes ; Faure, directeur des Services agricoles ; Dussert et Scavino, professeurs d'agriculture, est chargé notamment de la mise au point du programme et du règlement de la manifestation projetée.

Direction des Services Agricoles
de la Drôme.

Université catholique de l'Ouest

Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers

L'examen d'entrée à l'Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers aura lieu les 11, 12 et 13 juillet, examen indispensable pour les candidats non pourvus du baccalauréat complet.

S'adresser, pour tous renseignements, au Directeur de l'Ecole : 33, rue Rabelais, à Angers (Maine-et-Loire).

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A (H.). — Syndicat national des Viticulteurs-Concentrateurs de France : Compte rendu de la réunion du 8 février 1938, à Montpellier, 170.

Appert (J.). — Blocage et distillation obligatoire pour la campagne 1937-1938, 5. — La libération de la troisième tranche, 314.

Armagnac (Dr). — Vignes chlorosées, 226.

Berget (A.). — La question des teinturiers pour les vignobles de l'Est et du Centre, 98.

Bois (D.). — Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges, 20.

Bonnet (Dr). — Vignoble de la Drôme, 367.

Branas (Jean). — Chronique méridionale : Sur les labours de la vigne, 16. — Une méthode d'évaluation, 55. — Encore la fumure, 56. — Traitement du mildiou de la vigne, 141, 165, 180. — L'Eudémis, 242. — Première apparition du mildiou, 364.

Brancher (F.-L.). — Le contrôle officiel des produits parasitaires, 317.

Briand (G.). — La situation viticole en Charentes, 222.

C (L.). — Nouvelles de la Loire-Inférieure, 333.

Chapsal. — Le contrôle officiel des produits anti-parasitaires, 316.

C.-M. (J.-P.). — Réflexions sur la récolte méridionale de 1937, 187, 205. — Les appellations d'origine en France et à l'étranger par Alfred Hot, 461.

Cros-Mayrevieille (Jean-Pierre). — Sur l'acidité volatile anormale de certains vins méridionaux de 1937, 253.

C. G. V. — Les appellations d'origine et l'assainissement du marché vinicole, 224. — Le mouvement des vins en mars 1938, 314.

Deslandes (Pierre). — La propagande de l'Office international du Vin par M. Léon Douarche, à Lausanne, 225.

Drouard (Mme Ch.). — Résultats statistiques généraux de l'enquête agricole de 1929, en ce qui concerne la vigne et le vin, 249.

Dufoux (A.). — Chronique girondine : Appellations d'origine, 206. — La gelée, 328. — Comment créer une coopérative de vinification, 295.

Dufoux (C.). — Les méfaits des gelées en Beaujolais, 404.

E (J.). — Notes d'œnologie américaine, 78.

Emon (J.). — Court-noué et phylloxéra, 303.

Engel (René). — Chronique bourguignonne, 33, 153, 260, 347, 422.

Escudié (Paul). — Comparaison de trois champignons qui causent le mildiou, 177.

Faes (Dr H.). — La défense contre les gelées de printemps, 231.

Flanzy (Michel). — Chronique d'œnologie méridionale : Vins et qualité, 18. — Politique de facilité ou politique de qualité ?, 37. — Détermination de la richesse des moûts des vins doux naturels, 75. — Leur appréciation marchande, 91. — Remarques sur l'acidité volatile des vins de 1937, 116. — Le voyage de la délégation viticole allemande dans le midi de la France, 152. — La dégustation des vins du Midi et de l'Algérie à Carcassonne, par la délégation allemande, 169. — Blanquette de Limoux, 185. — L'acidité volatile des vins et le commerce, 261. — Manganèse et vin, 272. — Remarques sur l'appellation contrôlée Blanquette de Limoux, 277. — Histoire œnologique, 533, 351, 386. — Le passerillage des raisins et la concentration de leur jus, 402. — L'alcool en France. Production et consommation, 429.

Flanzy (Michel) et **Banos** (Marcel). — Présence du propanol dans les alcools de vin, 114. — Ethanal et fermentation alcoolique des jus de raisins, 290.

Gallay (R.) et **Vuichoud** (A.). — Premiers essais de vinification en rouge, d'après la méthode de Flanzy, 238.

Genevois (L.). — Formation et Evolution biologique des acides organiques dans les raisins, 103, 121, 382, 447.

H (E.). — Nouvelles de Champagne, 365.

Hitier (H.). — Eloge de Pierre Viala, 195.

Hot (Alfred). — L'alcool carburant en France et dans le monde, 12.

Hot (A.) et **Berthelot** (Ch.). — Technique et économie nouvelles des carburants de synthèse, 100.

Laganne (Henri). — Au sujet de la densité initiale des moûts élaborés en vins doux naturels, 131.

Laurent (Pierre). — Le pourridié de la vigne, 159.

Le Bosc. — Chronique de législation viticole : Vers l'appellation unique, 129. — Stocks de vins à appellation d'origine, 275.

Le Roy (Baron). — Châteauneuf-du-Pape : les gelées, 351.

Loubet (A.). — Les raisins de table du Midi de la France, 68, 111, 126.

M (L.) et **V** (E.). — Etat du vignoble angevin, 404.

M (P.). — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins (mensuellement). - Prix Pierre Viala 1938, 129. - Libération des troisième et quatrième dixièmes des disponibilités de la campagne, 282. — Les gelées dans le vignoble, 293. — Encore les gelées : en Algérie, dans le Midi, en Gironde et Dordogne, en Champagne, en Alsace, en Bourgogne, 312.

Marsais (P.). — La Confrérie des Chevaliers de la Chantepleure, 29. — Procédés physiques pour la préparation et la conservation des jus de raisins et des jus de fruits, 45. — A propos du Congrès de Mâcon 1938 : Souvenirs du Congrès de 1887, 83. — Cérémonie à Montpellier, en mémoire de Pierre Viala, 128. — A l'Association des Viticulteurs d'Alsace, 170. — Contribution à l'étude analytique et physico-chimique de l'acidité des vins, par Ernest Brémond, 264. — Les gelées noires et la lune rousse, 327.

Marsais (P.) et **Ségal** (L.). — Contribution à l'étude de l'action anticryptogamique du cuivre, 285, 305.

Mathieu (P.-L.). — La notion de qualité, 94. — Les vins de 1937, 117. — Froid et wagon-réservoir, 133. — Cours d'œnologie par correspondance, 137.

Moreau (Emile). — Traitements contre les vers de la grappe effectués en 1937, par la Station de recherches viticoles de la Maison Moët et Chandon, 52. — Nouvelles du vignoble champenois, 442. — Nouvelles du vignoble champenois, 453.

Noachovitch (G.). — Génétique et viticulture, 287.

Pariot (Marie-Louise). — A propos de l'acidité volatile des vins de 1937, 223.

Peynaud (J.). — Comportement des acides gras volatils pendant la fermentation alcoolique, 88.

Prieur (Jacques). — La gazette de Bourgogne, 35, 190, 329, 390, 441.

Ribéreau-Gayon (G.). — La mesure du pH des vins, 411, 434.

Rouayroux (R.). — Les traitements arsenicaux d'hiver, 31.

Roustan (Mario). — En mémoire de Pierre Viala, 267.

Saint-Charles (R. de). — Vignoble beaujolais, 404. — Etude et résultats de la lutte chimique contre les ennemis de la vigne en Beaujolais, 416.

Salomon (René). — Vignoble de l'Ile-de-France, 364.

Ségal (E.). — L'emploi des diastases dans la clarification des jus de fruits, 65. — Différenciation des types de vin par le dosage du butylglycol, 23, 148, 325. — Stimulation des boutures et des greffes : Rôle des produits chimiques, des hormones végétales et animales, 393.

Sèze (René de). — Sur l'abaissement de l'acidité volatile des vins, 339, 357.

T (J.). — Situation viticole et vinicole en Roannais, au début de 1938, 93.

Tachon (J.). — Etat viticole en Roannais, 367.

Tchelitscheff (André). — La microflore des vins et la fermentation mannitique, 213.

Teleki (André). — Distinction honorifique, 226.

Turckheim (E. de). — Chronique d'Alsace, 312, 389.

Vavasseur (Ch.). — Chronique tourangelle, 331. — Vignoble de Touraine, 454.

Veauvy (L.). — Les gelées dans le midi viticole, 345.

Vermorel. — L'agenda agricole et viticole 1938, 20.

Vidal (J.-L.). — Chronique charentaise : Sur la plantation des jeunes vignes, 73, 189. — Sur les porte-greffes des sols chlorosants, 257. — Les gelées et la sécheresse, 350. — Etat du vignoble au 20 juin 1938, 452.

Viguerie (P. de). — La production mondiale de vin, 23, 321, 375, 398, 465.

Vinet (E.). — Action sur la vigne de la fumure carencée en potasse ou en azote, 25.

TABLE DES MATIÈRES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Ampélographie. — La question des teinturiers pour les vignobles de l'Est et du Centre, 98.

Appellations d'origine. — Suppression des appellations d'origine ordinaires, 61. — Un arrêt de jurisprudence fondamental en matière d'appellations d'origine, 99. — Vers l'appellations unique, 129. — Appellations d'origine en Gironde, 206. — Les appellations d'origine et l'assainissement du marché viticole, 224. — Remarque sur l'appellation contrôlée « Blanquette de Limoux », 277. — Les appellations d'origine contrôlées, 315. — La position du commerce des vins de la Gironde, 369. (Voir aussi Législation.)

Académies, Associations, Sociétés, Syndicats. — Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures, 57. — A l'Association des viticulteurs d'Alsace, 170. — Syndicat national des Viticulteurs-Concentrateurs de France, 171. — Résolutions de la Fédération des associations viticoles de France et d'Algérie, 292. — L'Assemblée générale de l'Institut international d'Agriculture, 370.

Bibliographie. — L'Agenda agricole et viticole 1938, par Vermorel. — Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges, par D. Bois, 20. — Congrès international de viticulture, 62. — Technique et économie nouvelles des carburants de synthèse, par Berthelot et Hot, 100. — Annuaire international du Vin 1938, 138. — Pommes et cidre, 246. — Contribution à l'étude analytique et physico-chimique de l'acidité des vins, par Ernest Brémond, 264. — Annuaire national de l'Agriculture. Edition 1938, 371. — Les appellations d'origine en France et à l'étranger, par Alfred Hot, 461.

Chambres d'Agriculture. — Fonctionnement des Chambres d'agriculture, 411.

Chimie œnologique. — Détermination de la richesse des moûts des vins doux naturels, 75, 91. — Formation et évolution biologique des acides organiques dans les raisins, 103, 121, 382, 447. — Présence du propanol 2 dans les alcools de vin, 114. — Remarques sur l'acidité volatile des vins de 1937, 116. — Densité initiale des moûts élaborés en vins doux, 131. — Différenciation des types de vin par le dosage du butylglycol 2.3, 148. — Manganèse et vin, 272. — Ethanal et fermentation alcoolique des jus de raisins, 290. — Sur l'abaissement de l'acidité volatile des vins, 339. — La mesure du pH des vins, 411, 434.

Congrès, Concours, Expositions, etc... — Le Congrès national du raisin et du jus de raisin, 19. — Concours d'appareils ramasse-sarments, 20. — Ve Exposition des produits utilisés pour la lutte contre les ennemis des cultures, 58. — Congrès de Nice, 58. — IIe Journée de la défense sanitaire des végétaux, 59, 135. — Le Concours général agricole de Paris 1938, 60. — Congrès régional pour l'étude de la lutte contre les ennemis des cultures, 80. — Foire aux vins de Ribeauvillé, 246. — Le Concours agricole de Toulouse, 246. — Salon des vins de France, 318. — La VIe Fête nationale des vins de France, 372. - Exposition de printemps de la Société Nationale d'Horticulture, 407.

Coopératives vinicoles. — Le statut des coopératives agricoles, 95. — Comment créer une coopérative de vinification, 295.

Défense du vignoble. — Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures, 57. — La défense contre les gelées de printemps, 231. — Etude et résultats de la lutte chimique contre les ennemis de la vigne en Beaujolais, 416.

Divers. — Prix Pierre Viala 1938, 129. — Visite d'une délégation allemande de viticulteurs, 134, 152, 169. — Distinction honorifique à M. Teleki, 226. — En mémoire de P. Viala, 267.

Economie viticole. — La production mondiale du vin, 23, 321, 375, 398, 465. — Politique de facilité ou politique de qualité 37. — Prix d'achat des alcools par l'Etat, 61. — Réflexions sur la récolte méridionale de 1937, 187, 205. — Résultats statistiques généraux de l'enquête agricole de 1929, en ce qui concerne la vigne et le vin, 249. — Libération des troisième et quatrième dixièmes des disponibilités de la campagne, 282. — Le mouvement des vins en mars 1938, 313. — Libération de la troisième tranche, 314. — Une lettre de la Société des Agriculteurs de France au Président du Conseil, 369. — Libération d'une nouvelle tranche de deux dixièmes, 390. — Projet de création d'une caisse autonome viticole, 406. — Libération de la 4e tranche, 479. — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins (mensuellement).

Engrais, Fumures. — Action sur la vigne, de la fumure carencée en potasse ou en azote, 25. — Encore la fumure, 56. — Vignes chlorosées, 226. — Prix des engrais potassiques pour la nouvelle campagne, 407.

Enseignement agricole et viticole. — Section des études supérieures de la vigne et du vin, 78. — Cours d'œnotechnie par correspondance, 137. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis, 228. — L'Institut agricole d'Algérie, 245. — Institut œnotechnique de France, 300. — Station œnologique du Gard ; Leçons d'œnologie, 408. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis, 426. — Ecole supérieure d'agriculture et de viticulture d'Angers, 480

Hybridation et Hybrides. — Génétique et viticulture, 287.

Insectes. — L'Eudémis, 242.

Jus de raisins et Jus de fruits. — La législation des jus de fruits, 41. — Procédés physiques pour la préparation et la conservation des jus de raisins et des jus de fruits 45. — L'emploi des diastases dans la clarification des jus de fruits, 65. — La production des jus de fruits, 226.

Législation, Réglementation, Jurisprudence. — Blocage et distillation obligatoire pour la campagne 1937-1938, 5. — La législation des jus de fruits, 41. — Transferts de blocage et d'échelonnement, 99. — Code du vin, 173. — Priorité de transfert sur les vins issus de cépages prohibés ; Alcools provenant de lies complètes, 174. — Circulaire n° 140 pour l'application du décret du 31 août 1937, 208. — Stocks de vin à appellation d'origine, 275. — Circulaire pour l'application des décrets sur les appellations d'origine contrôlées, 405. — Programme et décisions de la réunion de la Commission interministérielle de la viticulture (25-26 mai 1938), 455. — Décret-loi instituant un impôt sur les jus de fruits et de légumes, 457. — Décret-loi complétant le statut viticole, 473. (Voir aussi Appellations d'origine.)

Maladies de la vigne, Accidents. — Le pourridié de la vigne, 159. — Comparaison de trois champignons qui causent le mildiou, 177. — Gelées dans le Midi, 282. — Les gelées dans le vignoble, 293. — Court-noué et phylloxéra, 303. — Les gelées noires et la lune rousse, 327. — Les gelées dans le Midi viticole, 345. — Les gelées et la sécheresse, 350. — Les gelées, 351. — Première apparition du mildiou, 364. — Le méfaits des gelées en Beaujolais, 404. — Pour la lutte contre les gelées, 479.

Maladies des vins. — La microflore des vins et la fermentation mannitique, 213.

Nécrologie. — Eloge de G. Héron, 40. — Cérémonie anniversaire en mémoire de Pierre Viala, 80, 118, 128. — Eloge de Pierre Viala, 195.

Œnologie. — Vins et qualité, 18. — Notes d'œnologie américaine, 78. — La notion de qualité, 94. — Les vins de 1937, 117. — Froid et wagon-réservoir, 133. — Blanquette de Limoux, 185. — A propos de l'acidité volatile des vins de 1937, 223. — Premiers essais de vinification en rouge d'après la méthode de Flanzy, 238. — Sur l'acidité volatile anormale de certains vins méridionaux de 1937, 253. — L'acidité volatile des vins et le commerce, 261. — Histoire œnologique, 333, 351, 386. — Le passerillage des raisins et la concentration de leur jus, 402.

Office international du Vin. — Adhésion de la Turquie, 95.

Produits antiparasitaires. — L'utilisation des produits résineux comme insecticides et comme mouillants en agriculture, 42. — Contribution à l'étude de l'action anticryptogamique du cuivre, 285, 305, 325. — Le contrôle officiel des produits antiparasitaires, 316.

Propagande. — La Confrérie des chevaliers de la Chantepleure, 29. — La propagande de l'O. I. V. par M. Léon Douarche, à Lausanne, 225.

Raisins de table. — Les raisins de table d'Algérie, 39. — Les raisins de table du Midi de la France, 68, 111, 126.

Reconstitution. — A propos du Congrès de Mâcon 1938 : Souvenirs du Congrès de 1887, 83. — Sur les porte-greffes des sols chlorosants, 257.

Revue commerciale. — Cours des vins. Cours des principaux produits agricoles. (Dans chaque numéro hebdomadaire.) Situation du marché des vins (mensuellement).

Technique viticole. — Une méthode d'évaluation de la récolte, 55.

Technologie viticole, Œnologie. — L'alcool carburant en France et dans le monde, 12. — L'emploi des diastases dans la clarification des jus de fruits, 65. — Comportement des acides gras volatils pendant la fermentation alcoolique, 28. — L'alcool en France. Production et consommation, 429.

Traitements. — Les traitements arsenicaux d'hiver, 31. — Traitements contre les vers de la grappe effectués en 1937 par la Station de recherches viticoles de la Maison Moet et Chandon, 52. — Traitements du mildiou de la vigne : Etat actuel de la question, 141, 180.

Transports. — Prix applicables aux transports des vins sur 400 km. avec majorations successives subies par les tarifs, 134.

Vignobles et vins. — Alsace, 312, 388. — Anjou, 404. — Beaujolais, 404. — Bourgogne, 33, 35, 153, 190, 260, 329, 347, 389, 422, 441. — Champagne, 365, 442, 453. — Charentes, 222, 350, 452. — Drôme, 367. — Gironde, 328. — Ile-de-France, 364. — Midi, 37. — Nantais, 333. — Roannais, 93, 367. — Touraine, 331, 455. — Vallée du Rhône, 351.

Vinification. — (Voir Œnologie.)

Viticulture. — Sur les labours de la vigne, 16. — Sur la plantation des jeunes vignes, 73, 189. — Stimulation des boutures et des greffes : Rôle des produits chimiques, des hormones végétales et animales, 393.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 17.000 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 7.000 à 9.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 16.000 fr. ; 2es crus, de 5.000 à 6.500 fr. : Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus. 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.100 à 2.300 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 4.500 à 5.800 fr. ; Graves, 3.300 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 4.300 à 4.900 fr. ; Graves, 3.600 à 4.500 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 800 à 900 fr. ; Mâconnais, 600 à 650 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 750 à 800 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 800 à 950 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr. ; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Rosés, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (27 juin 1938).* — *Cote officielle* Vins rouges, 8°5 à 11°, 18 fr. 50 à 15 fr. 50 ; Costières, 11° et au-dessus, 16 fr. 50 à 16 fr. » ; Blancs, 18 fr. » à 17 ; Rosés, » fr. à » fr. » ; Café, 18 fr. » à 16 fr. 50.

Montpellier (28 Juin). — Rouges, 9° à 12° : 18 fr. à 15 fr. 25.

Béziers (24 Juin). — Rouges, 9° à 11°5, 18 fr. 50 à 15 fr. 25 ; Rosés, 10° à 11°5, 17 fr. 75 à 16 fr. ; Blancs, 10° à 11°5, » fr. » à » fr. ».

Minervois (27 Juin). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 15 fr. » à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (26 Juin). — Vins rouges, de 9° à 12°, 17 fr. 50 à 15 fr.

Carcassonne (26 Juin). — Vins rouges de 9° à 12°, de 18 fr. 75 ; à 15 fr. ».

Narbonne (23 Juin). — Vins rouges, 8° à 12°, 18 fr. 50 à 15 fr. ».

Sète (22 Juin). — Rouges, 18 fr. à 15 fr. 25 ; Rosés, 17 fr. 25 à 16 fr. » Blancs, 18 fr. 25 à 16 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 195 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles du Midi, 180 à 220 fr. ; de St-Malo, 190 à 210 fr., de Paris, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 175 à 215 fr. paille d'avoine, de 190 à 230 fr. ; paille de seigle, 180 à 220 fr. ; luzerne, 240 à 320 fr. ; foin, 240 à 320 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés 138 fr. les 100 kgs ; d arachides rufisques extra-blancs surazotés, 132 fr. ; de palmistes, 105 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 296 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 22 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 17 fr. 50 — Mouton, 6 fr. à 32 fr. ». — Demi-Porc, 12 fr. 50 à 14 fr. — Longe, 14 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. » — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 121 fr. à 126 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 118 fr. 50 à 122 fr. 50 — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kilogr., 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kilogr. perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Poires de choix, 600 à 1100 fr., communes, 150 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.100 fr. — Pommes communes, 250 à 450 fr. — Bananes, 475 à 525 fr. — Abricots, 450 à 600 fr. — Fraises de Paris, 450 à 1.000 fr. — Cerises du Midi, 350 à 800. — Bigarreaux, 300 à 700 fr. Groseilles, 200 à 400 fr. ; Pêches, 350 à 800 ; Prunes, 300 à 500 fr. — Framboises, 600 à 1.000.

Choux verts, 25 à 50 fr. — Artichauts, 26 à 40 fr. — Choux-fleurs, 175 à 450 fr. — Oseille, 120 à 180 fr. — Epinards, 240 à 260 fr. — Tomates, 350 à 450 fr. — Oignons, 440 à 450 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 250 à 800 fr. — Carottes nouvelles, 150 à 350 fr — Fèves, 140 à 200 fr. — Navets, 80 à 220 fr. — Pois verts, 50 à 140 fr. — Asperges, 150 à 500 fr. — Courgettes, 60 à 90 fr. — Aubergines, 400 à 550 fr. — Melons de Nantes, 10 à 55 fr.

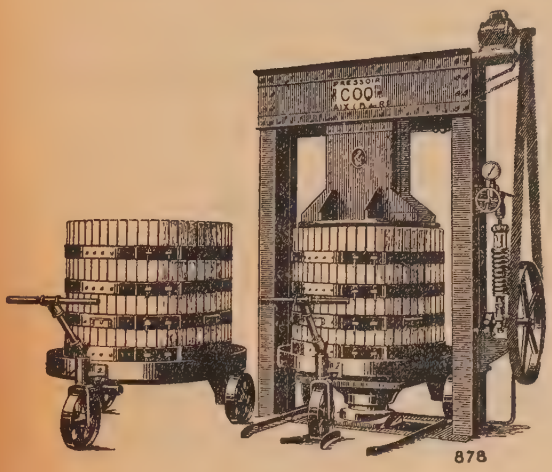
Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours Alençon (Orne)

MATÉRIEL VINICOLE

COQ

LE PLUS RÉPUTÉ



878

PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier extrêmement robuste

POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante

5 MODÈLES répondant à tous les besoins

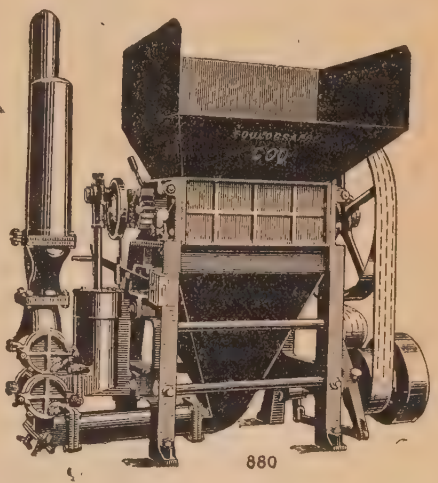
PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES à grande surface, brevetés pour la vinification en blanc et en rosé

" FOULOGRAPPE "

nom déposé

LE MEILLEUR APPAREIL existant pour le foulage de la vendange et son élévation dans les cuves

4 MODÈLES répondant à toutes les productions dont 3 pouvant être livrés avec ou sans égrappoir



880

MOTO-POMPES COQ PERFECTIONNÉES - POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC
INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, Renseignements et Références sur demande :

CÉLESTIN COQ & Cie - : - AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal Foch

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot.

Stealite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C. B. 50

LA

Société Française Bitumastic

DONT LES ENDUITS D'ÉTANCHÉITÉ ET D'ANTICORROSION POSSÈDENT QUATRE-VINGTS ANS DE RÉFÉRENCES MONDIALES PRÉSENTE

OENOPLASTIC

ENDUIT NEUTRE, SANS GOUT NI ODEUR
POUR L'ÉTANCHÉITÉ ET L'ISOLATION DES PAROIS DE CUVES EN CIMENT DESTINÉES AU LOGEMENT DES VINS BLANCS, ROSÉS, ROUGES ET DES MUTÉS AU SOUFRE

OENOPLASTIC

REVÊTEMENT D'EMPLOI FACILE ET ÉCONOMIQUE S'APPLIQUANT A LA BROSSE, A FROID

OENOPLASTIC

COLMATE LA POROSITÉ DU BÉTON ET LE PROTÈGE CONTRE LES ATTAQUES DES ACIDES DU VIN

OENOPLASTIC

S'OPPOSE A LA FORMATION DE LA CASSE FERRIQUE ET A L'INCRUSTATION DES FERMENTATIONS PARASITAIRES

OENOPLASTIC

PROTÈGE LES VOUTES, PLAFONDS ET TRAPPES CONTRE L'ATTAQUE DE L'ANHYDRIDE SULFUREUX ET CONTRE TOUTE CORROSION

OENOPLASTIC

FACILITE LE DÉTARTRAGE ET PERMET LA RÉPARATION RAPIDE DES ENDUITS DE CIMENT DÉGRADÉS OU FISSURÉS

NOTICES ET RÉFÉRENCES SUR DEMANDE

Société Française Bitumastic

39, Rue du Colisée, Paris-8e - Tél. : Élysées 39-63 (4 lignes)

INTER - ÉLYSÉES 289 — ADR. TÉLÉGRAPH. BITUMASTIC - 45 - PARIS

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25,20-25,30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb

en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %

Steatites cupriques

ADMINISTRATION
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

TOUTES
VARIÉTÉS
DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT
DE VITICULTURE

QUISSAC
GARD) Téléph N° 1

MAISON
FONDÉE EN 1878

GENDRE

ACIDE TARTRIQUE

Chimiquement pur

Premier Blanc — Cristallisé

PRODUIT FRANÇAIS

Et. CHOLAT - LYON

Agent général : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE " La Grappe " DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS
(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Pour les CUVES en CIMENT ARMÉ

utilisez les portes, regards, Robinetteries des Fonderies

Etablissements ROUGÉ - NARBONNE

Société Anonyme capital 2.500.000 Frs - Les seuls spécialistes

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

au capital de 3.900.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)

pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %, Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

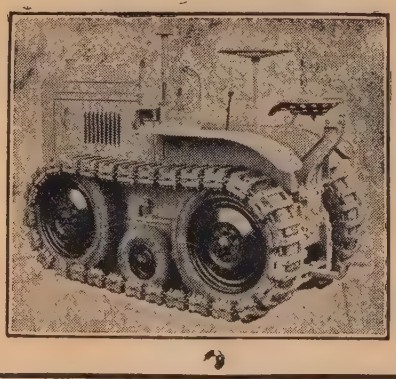
LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTICIDE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).

Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.



Tracteurs agricoles à chenilles-chaine sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et C^ie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 3-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8°) Téléph. Laborde 13-30

Travailler le sol est bien,

Employer les engrais potassiques

est indispensable

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA — Téléphone DRAGON 89-10, 89-11

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES

FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHENIX et FABRE-FOURCADE

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 °/o de Cuivre Métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée

(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS

A TRACTION

B.G. LIBOURNE n° 10216

Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e)

BLANQUETTE DE LIMOUX

La meilleure - marque -

"BABOU"

La plus forte production

Grand Vin mousseux, à mousse naturelle

Ets JEAN BABOU, à LIMOUX (Aude) — Téléph. : 1

CONTRE LES CORBEAUX

utilisez

les grappes détonantes de **RUGGIERI**

Ecrire pour renseignements aux

Établis. RUGGIERI, 21, rue Ballu - Paris

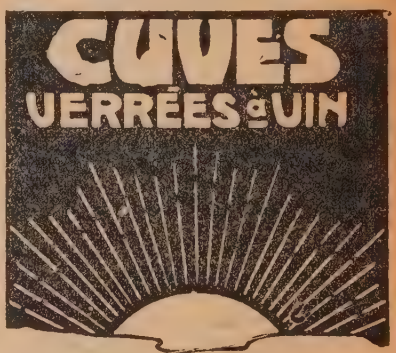
Pépinières J. GOYARD

ÉTABLISSEMENTS A :

MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHENT (Oran)
EPERNAY (Marne)
ESSEY-LES-NANCY (M.-et-M.)

Toutes variétés de cuve et de table sur porte-greffes anciens et nouveaux

Chacun des Etablissements fournit spécialement les cépages de sa région ; leur adresser la correspondance directement



BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Viticulteurs, agriculteurs

pour lutter **contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc...**

employez les ***meilleurs produits***

PLOMBARSINE

DIPLOMBINE

CALARSINE

TRUCIDOR (poudre rotenonée)

contre les maladies cryptogamiques

Permanganate de Potasse Agricole

seul curatif de l'OIDIUM

ajoutez-en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques,
vous en renforcerez l'action contre le *Mildiou*

sans rival pour les traitements d'hiver

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, rue Jean-Goujon. — Paris (8e)

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont les plus utilisées

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 40 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre
7, Place Bellecour, 7 · LYON

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Téléphone : 21-31

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

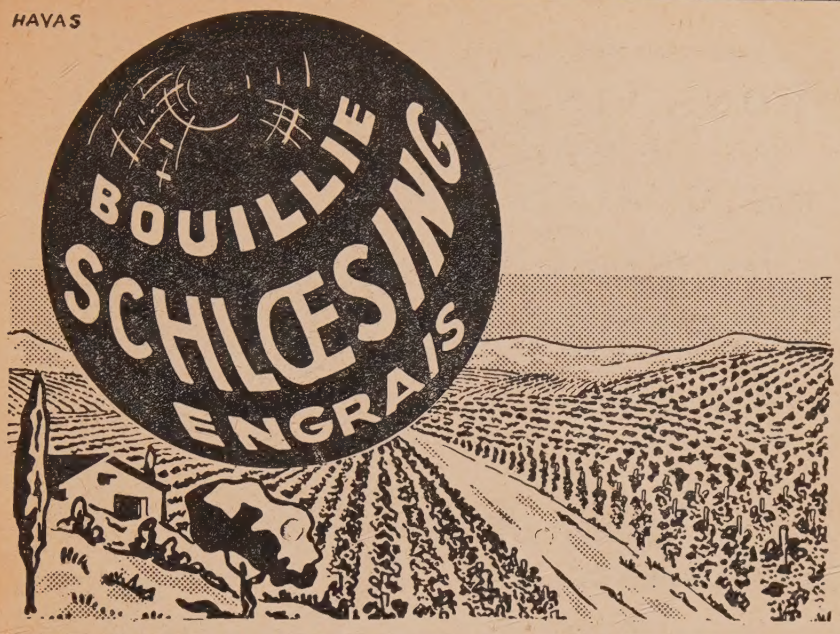
58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des commités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vigne et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

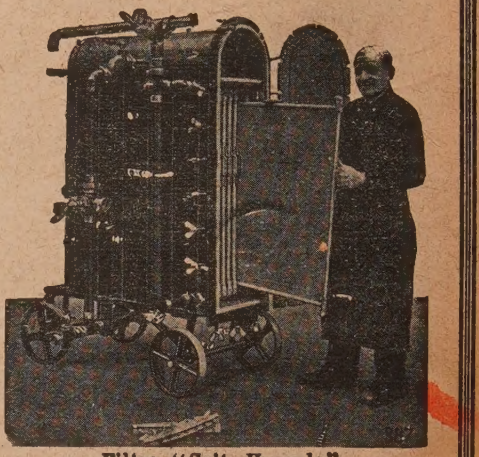
leur QUALITÉ

les filtres

"SEITZ"

à amiante

vous rendront de grands services.



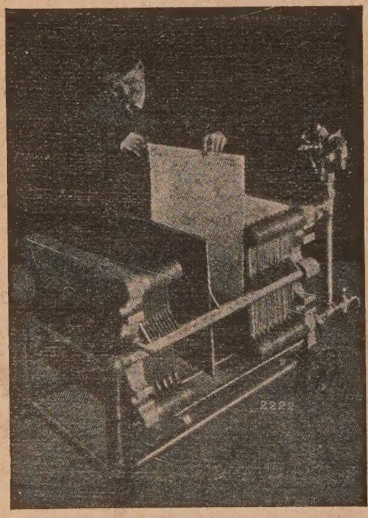
Filtre "Seitz-Hercule"

Les filtres "SEITZ-HERCULE"

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante "Seitz"

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement.



Filtre "Seitz-Zénith"

Le nouveau filtre "SEITZ-ZENITH"

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrès de porosité .

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand.

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ", 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON